

# 味樓

WEILOU

Chinese Restaurant

**P** PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY ★ SIGNATURE DISH

약식동원에 한하여 소꼬리는 호주산을 사용합니다.

누룽지의 쌀은 중국산을 사용합니다.

아래 식재료는 국내산만을 사용합니다.

쌀(밥, 죽), 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 조피볼락, 민물장어, 배추김치의 배추와 고춧가루, 두부(대두)

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

如対任何食物有特殊要求或有过敏反应，请提前告知我们的员工。

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

以上标记价格包含10%的服务费与10%的附加税，我们谢绝小费。

## The Winter Vitality Course

약식동원 藥食同源

Seasonal Appetizers

계절 전채 季節前菜

Geoduck, Dried Scallops Chili Sauce

코끼리 조개, 건 관자 칠리소스 大象貝殼, 乾貝辣椒醬

Crab Meat Wrapped in Tofu Skin, Mushroom Sauce

유바피로 감싼 대게살 버섯소스 豆腐皮蟹肉蘑菇醬

Five-Flavored Octopus with Caviar

오향문어, 캐비어 五香章魚, 魚子醬

*Sauvignon Blanc Te Koko - Cloudy Bay*

Buddha Jumps Over the Wall, Cordyceps

상탕 불도장, 동충하초 佛跳牆冬虫夏草

Peking Duck

북경오리 北京烤鴨

*Pinot Noir - Mahi*

Deep-fried Freshwater Eels, Sichuan Pepper Gungbao Sauce

민물장어 튀김, 산초 궁보소스 炸淡水鰻魚, 花椒味宮保醬

Steamed Australian O.X Tail, Stir-Fried Dried Beo Deul Songi Mushroom

호주산 소 꼬리집, 건 버들송이 버섯 볶음 澳大利亞產燉牛尾巴, 炒茶水口蘑菇

*Coyam - Emiliana*

Oyster Noodle Soup or Steamed Rice with Oyster

굴탕면 또는 굴덮밥 牡蠣湯麪, 牡蠣蓋飯

Chef's Special Dessert

후식 甜點

300,000

(WINE PAIRING 100,000)

All course menus require a minimum order of two, and coffee or tea will be served.

코스 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.